

# REVUE DE VITICULTURE

---

## LE « COURT-NOUÉ » (1)

La maladie, très ancienne, que les viticulteurs désignent sous le nom de *Court-Noué*, est caractérisée, dans ses symptômes morphologiques, surtout par un rabougrissement de la souche et par la multiplication exagérée des rameaux secondaires (entre-cœurs) qui impriment à la plante un aspect buissonnant ; les mérithalles sont très courts, les nœuds parfois tangents et imbriqués, les feuilles petites et lacinées, les fleurs avortées.

La plante manifeste une dépression progressive, d'année en année, de sa vigueur végétative ; mais elle peut vivre longtemps dans cet état de rabougrissement. Celui-ci peut, suivant les circonstances, débiter à tout âge de la vigne, et même dès les premières années de la plantation ; tout dépend du moment auquel l'introduction du parasite s'est produite dans la tige. La mort de la plante peut ne survenir qu'au bout d'une dizaine d'années ; mais, dès la deuxième ou troisième année qui suit l'infection, la vigne voit disparaître sa production de raisins.

Le *Court-Noué* des sarments peut être provoqué par diverses causes parasitaires, dont certaines ont été spécifiées ; tel est le cas pour le *Stereum necator*, parasite déterminant la maladie de l'Esca.

Les cas les plus fréquents de *Court-Noué*, auxquels se rapportent les maladies du *Roncel* en Bourgogne, de *Vigne persillée*, de *Jauberdut* dans l'Aude, de *Mal nero* en Italie, de *Marroncha* au Portugal, de *Reisigkrankheit* en Allemagne, sont le résultat constant de l'action d'un champignon parasite, le *Pumilus medullæ* sp. nov.

Cette première note est une prise de date pour les résultats par nous obtenus dans l'étude de cette maladie, d'importance grave, dont l'origine a été rapportée, jusqu'à ce jour, à ces causes diverses (physiologiques, mycorhizes, mycélium endophyte et radiculaire, bactéries, virus filtrants, etc...).

Le *Court-Noué* a déconcerté de nombreux chercheurs qui, tous, ont involontairement négligé les lésions internes de la maladie, très caractéristiques cependant et très faciles à déceler.

Ces lésions résident uniquement dans le tronc, et, en fendant les tiges par leur centre, depuis l'insertion des rameaux jusqu'à celle des racines, au talon, on les retrouve toujours, très apparentes et développées. C'est leur constance qui nous

(1) Communication à l'Académie des Sciences (séance du 3 janvier 1934) et à l'Académie d'Agriculture (séance du 10 janvier 1934).



a frappés depuis plusieurs années, dans toutes les régions du vignoble de France, de l'Algérie et de l'étranger où nous avons pu les étudier. Le mal nous paraît répandu dans le vignoble du monde entier, avec une gravité parfois désastreuse, toujours importante. Mais nous ne sachons pas qu'il ait été jamais observé à l'état épidémique, comme le Mildiou ou le Phylloxéra, par exemple. Le Court-Noué est le plus souvent limité et s'étend assez lentement autour des premiers points envahis. Son maintien ou son retour dans un sol primitivement contaminé est constant ; sa propagation par bouture ou par greffe est possible, le parasite, cause de la maladie, habitant sol, bouture ou greffon.

Les lésions les plus caractéristiques du *Court-Noué* sont situées dans l'intérieur de la tige ; elles envahissent d'abord la moelle jeune, qu'elles altèrent et qu'elles noircissent à un point tel que cette moelle qui, normalement, disparaît par compression du bois, au bout de peu de temps (un, deux ou trois ans) persiste toujours et forme une traînée noire, qui s'élargit dans toute la tige jusqu'au talon, ouvert dans le sol. Dans les premiers temps, les diaphragmes du rameau (devenu tige) paraissent peu altérés ; dans les tiges de trois ou quatre ans, ils sont détruits et la lésion dessine une bande noire continue qui tranche au milieu du bois normalement blanchâtre du tronc.

Cette première lésion médullaire s'étend en largeur sur le pourtour de la moelle, en rapport avec les plaies de taille par où débute surtout l'invasion, lorsque celle-ci ne se déclare qu'après la première taille.

A cette lésion médullaire primitive s'ajoutent, par l'action directe du parasite, d'autres lésions qui gagnent, par les rayons médullaires, le liber et le bois, qui noircissent par larges plages. Le Champignon parasite, le *Pumilus medullae*, gagne parfois, à travers le vieux bois des plaies de taille, l'extérieur de la tige où il détruit la partie libérienne ; il s'étend en produisant de gros chancres caractéristiques de cette forme de Court-Noué, la plus grave.

Dans les lésions, de tous âges, de toutes situations, existe toujours en abondance un mycélium que nous avons pu isoler, purifier et cultiver depuis deux ans et suivre dans son développement, assez complexe. Dans ces lésions des vignes court-nouées, le mycélium se présente à l'état brun foncé, presque noir, avec de nombreuses ramifications de plus en plus claires, certaines incolores, toujours cloisonné ou très cloisonné, un peu rigide. Dans les cultures, il est d'abord d'un blanc de neige, puis se fonce en vieillissant, jusqu'au gris brun ou noir. Deux formes de mycélium sont constantes : un microthalle et un macrothalle (diamètres extrêmes : 1,5 à 5  $\mu$ ). Entre ces deux extrêmes, les tubes moyens sont tout aussi fréquents dans les cultures que dans la nature. A l'état naturel ou en cultures artificielles un peu âgées, le cloisonnement est intense, toujours avec contenu cellulaire homogène, sans vacuoles. Ce mycélium pénètre la gélose et les pommes de terre stérilisées à chaud qu'il anéantit complètement.

Nous n'avons jamais observé, aussi bien à l'état naturel qu'en cultures, aucune forme de reproduction conidienne. Nous avons la conviction que le mycé-



lium, très fragmenté par les cloisons dans le microthalle et dans les formes de dimensions moyennes, se multiplie par bouturage de ses nombreux fragments ; c'est d'ailleurs par bouturage que nous avonsensemencé nos milieux de culture.

Un autre moyen de multiplication réside dans la fragmentation unicellulaire du macrothalle, qui produit de grosses oïdies, de formes variées, dont l'étude sera détaillée dans un mémoire ultérieur.

Enfin, si nous en avons rarement constaté, dans les bois envahis, soit dans la moëlle, soit dans les rayons médullaires, nous avons par contre obtenu, dans des cultures spéciales, des pycnides avec très abondantes stylospores ; pycnides très souvent composées, d'un noir intense, à membranes très épaisses, crustacées et dures comme la pierre. Ces pycnides composées sont constituées par l'agglomération de pycnides individuelles à contenu indépendant dans le bloc d'ensemble, soudées par leurs membranes ; parfois ces pycnides individuelles communiquent les unes avec les autres ; on en compte de 2 à 12 dans la masse mammelonnée à la surface. Le bloc mesure 100 à 300  $\mu$  ; isolées, les pycnides sont sphériques et mesurent 90  $\mu$ . Les très nombreuses stylospores sont incolores, naviculaires, à membrane épaisse et bien délimitée, plus amincies vers les deux extrémités (longueur 1,50  $\mu$ , largeur 0,5  $\mu$ ), à contenu cellulaire homogène, avec quelques granulations ; elles germent facilement et donnent presque aussitôt les diverses formes du thalle.

De très nombreuses cultures nous ont permis de fixer certains caractères de la biologie du *Pumilus medullae* ; ils seront exposés dans le mémoire ultérieur. Ce parasite, dont la forme ascosporee reste à découvrir, appartient au groupe des SPHAERICIDÉES, de Saccardo et pourrait être rapproché du genre *Piptostomum*.

Nous résumerons, pour terminer, les observations que nous ont permis de préciser nos cultures et qui nous paraissent avoir une grande importance pour la lutte contre cette grave maladie.

En choisissant les milieux nutritifs et physiques les plus favorables au *P. medullae*, en y incorporant des doses de plus en plus faibles de composés arsenicaux solubles, nous avons observé que le parasite non seulement ne se développe pas dans les milieux où ces arsenicaux sont à la dose de 5 pour mille, mais nous n'obtenons aucun développement à des doses de 1 pour mille, tandis que dans les mêmes milieux nutritifs, sans arsenic, le développement du champignon est remarquable de rapidité et de vigueur, d'un blanc de neige d'abord, d'un brun noirâtre ensuite.

Le badigeonnage des plaies de taille, avec des solutions arsenicales, devrait, à priori, agir comme pour l'Esca. Mais avec le *P. medullae*, une plus grande difficulté devra être résolue, car l'envahissement peut être réalisé déjà dans les bois annuels de multiplication, ou dès la deuxième ou troisième année de culture, après les premières plaies de taille.



## LA FUMURE ANNUELLE DE LA VIGNE ET L'ACCUMULATION DES EFFETS FERTILISANTS, D'APRÈS LE DIAGNOSTIC LIGNEUX

Après avoir appliqué, pendant cinq années consécutives (1928 à 1932), les mêmes formules d'engrais sur les mêmes parcelles, dans notre vigne d'expériences de Savennières, nous croyons être en mesure de savoir si les fumures successives ont accumulé leurs effets, au cours de cette période, ou si, au contraire, chaque fumure annuelle a exercé une action indépendante. Au point de vue pratique, cette discrimination offre un grand intérêt.

Logiquement, la solution doit être cherchée dans les variations de composition de la partie vivace de la plante et, d'après nos études antérieures, spécialement dans celles de la base des sarments aoûtés (diagnostic ligneux). Dans les vignes fumées, la production est d'ailleurs en rapport avec ces variations de composition. Nous avons notamment établi qu'il existe, toutes choses égales :

1° Une relation directe entre la richesse du bois en potasse et la production saccharine ;

2° Entre la valeur du rapport  $\frac{P^2 O^5}{Az}$  et la teneur bois en matières amylacées, par suite entre ce même rapport et le nombre de grappes portées par les souches au printemps suivant.

L'effet fertilisant d'une fumure se traduit donc simultanément par une augmentation de la richesse du bois en certains éléments et par un accroissement de la production.

Il nous suffira, dans le cas présent, de voir comment a varié la teneur du bois en Az,  $P^2 O^5$  et  $K^2 O$  pour 100 de la matière sèche, pendant les cinq années d'application des fumures. Au point de vue qui nous occupe, c'est là le critérium le plus certain.

Pour ces recherches, les prélèvements de bois (base des sarments aoûtés comprenant 3 yeux francs) ont été faits, à chaque fois, dans des conditions semblables. La comparaison des résultats analytiques entre les parcelles fumées et les témoins et, dans chaque parcelle, d'une année à l'autre, ont donc toute leur valeur.

Nous sommes ainsi arrivés aux constatations suivantes que nous résumons ci-après.

1° La teneur du bois en azote a varié, pendant 5 années consécutives :

a) Pour les trois témoins sans engrais (moyenne annuelle) entre 0,72 % et 0,83 % ;

b) Pour les six parcelles ayant reçu une fumure complète (moyenne annuelle) entre 0,75 % et 0,82 %.

Ces variations, tantôt dans un sens et tantôt dans l'autre, suivant les années, présentent, entre ces deux groupes de parcelles, une remarquable concordance. La teneur maxima en azote a été constatée, partout, en 1930.

(1) Voir C. R. Académie d'Agriculture, 25 novembre 1931, 6 juillet 1932 et 7 décembre 1932.



Les plus grandes variations dans le taux d'azote ont été observées dans une parcelle à fumure azotée et phosphatée, sans potasse, soit de 0,76 % en 1928 à 0,98 % en 1930.

La fumure azotée au sulfate d'ammoniaque (150 kg. ou 250 kg. à l'hectare) a déterminé, dans l'ensemble des parcelles, une légère augmentation du taux d'azote dans le bois, mais les fumures successives n'ont pas agi de façon à accroître ce taux au cours des années. Le sulfate d'ammoniaque a plutôt contribué à augmenter, chaque année, les dimensions des organes de la plante que modifié la composition élémentaire, en azote, de la partie vivace.

Cette observation est conforme au rôle attribué à l'azote qui est essentiellement un rôle de croissance s'exerçant l'année même où l'engrais est appliqué.

2° La teneur du bois en acide phosphorique a varié, pendant 5 années consécutives :

a) Pour les trois témoins sans engrais (moyenne annuelle) entre 0,38 % et 0,44 % ;

b) Pour les trois parcelles ayant reçu une fumure annuelle complète, fortement potassique (sulfate d'ammoniaque : 150 kg. ; superphosphate 14/16 : 400 kilog., et les doses suivantes d'engrais potassiques : 600 et 900 kg. de KCl et 625 kg. de  $\text{SO}_4\text{K}_2$ ) entre 0,41 % et 0,51 %.

Mais, tandis que, dans les témoins, les variations se sont produites, dans la succession des années, tantôt dans un sens et tantôt dans l'autre (maximum en 1930), au contraire dans les parcelles fumées les variations ont été caractérisées par une augmentation latente, mais constante, du taux de  $\text{P}_2\text{O}_5$  qui a été minimum en 1928 et maximum en 1932.

La même remarque s'applique, avec moins de netteté, aux trois parcelles qui ont reçu la même fumure azotée et phosphatée que précédemment avec seulement 300 kg. de chlorure de potassium.

Dans la parcelle à fumure non équilibrée par défaut d'engrais azoté (engrais reçus : 400 kg. de superphosphate et 300 kg. de KCl), la teneur du bois en  $\text{P}_2\text{O}_5$  a été également sans cesse en croissant de 1928 (0,35 %) à 1932 (0,51 %).

Ainsi, lorsque la vigne a reçu une fumure annuelle phosphatée, on constate un accroissement lent mais continu du taux de  $\text{P}_2\text{O}_5$  dans le bois. L'emploi simultané d'une fumure phosphatée et potassique favorise cet accroissement et d'autant plus que la dose de potasse est plus forte.

Au contraire, lorsque l'on remplace la potasse par l'azote, l'accroissement de  $\text{P}_2\text{O}_5$  dans le bois se trouve ralenti.

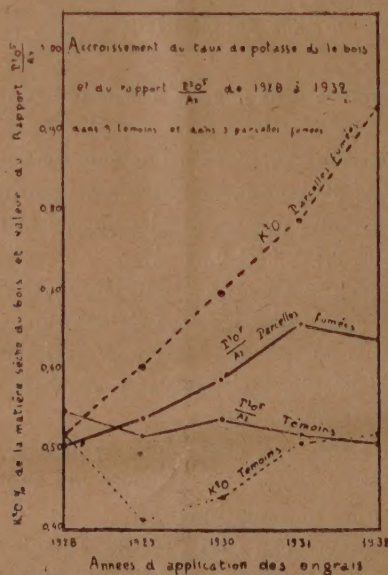
3° De ce que nous venons de constater, il résulte qu'une fumure annuelle complète, surtout lorsqu'elle est fortement potassique, fait apparaître, dans la suite des années, une augmentation du rapport  $\frac{\text{P}_2\text{O}_5}{\text{Az}}$  c'est-à-dire développe l'aptitude à la mise à fruit.

4° La teneur du bois en potasse a varié, pour l'ensemble des trois témoins sans engrais, de 0,41 % à 0,52 % ; elle a présenté un premier maximum en 1928 et un autre en 1931.

Le fait intéressant est que, pendant les 5 années d'essais, les parcelles à fumure complète ont accusé un accroissement net et continu du taux de potasse dans le bois. Le résultat est très remarquable dans celles qui ont reçu le plus de potasse.

Nous montrons, dans le graphique I ci-dessous, les variations annuelles de la valeur du rapport  $\frac{P^{2}O^{5}}{Az}$  et celles de la teneur en  $K^{2}O$  % de la matière sèche du bois, d'une part, dans les trois témoins sans engrais (moyenne annuelle), d'autre part, dans les trois parcelles à fumure complète avec forte dose de potasse.

Graphique I



Pour l'ensemble des trois parcelles fumées, le rapport  $\frac{P^{2}O^{5}}{Az}$  (indice de mise à fruit) a donc sans cesse augmenté dans la période 1928 à 1931 et le taux de potasse dans le bois (indice de production saccharine) n'a pas cessé de croître et a presque doublé en 5 ans, passant de 0,52 % à 0,93 %.

Nous devons maintenant nous poser les questions suivantes d'un grand intérêt pratique : comment va croître le taux de potasse dans le bois et le rapport  $\frac{P^{2}O^{5}}{Az}$  suivant la nature et la dose de l'engrais potassique employé ? Quelles seront leurs limites ?

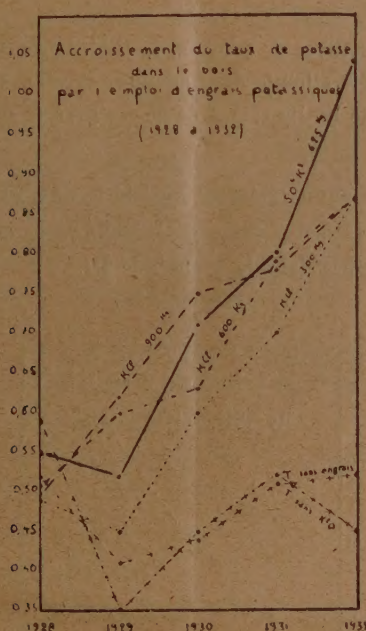
Dans le graphique II ci-après, nous allons d'abord comparer les variations du taux de potasse dans le bois, obtenues : avec  $KCl$  utilisé aux doses annuelles de 300, 600 et 900 kg. par hectare, et avec  $SO^{4}K^{2}$  employé à la dose de 625 kg. correspondant à 600 kg. de  $KCl$ .

L'examen du graphique II nous conduit aux remarques suivantes :



- 1° Dans toutes les parcelles sans exception qui ont reçu des engrais potassiques, il y a eu augmentation du taux de potasse dans le bois, sauf la première

Graphique II



année d'application (1928). Ce taux a été sans cesse en croissant de 1929 à 1932 dans les deux parcelles qui ont reçu 900 et 600 kg. de KCl, tandis que les deux autres qui ont reçu 300 kg. de KCl et 625 kg. de  $\text{SO}_4\text{K}_2$ , le taux de potasse dans le bois n'a commencé à augmenter d'une façon absolue qu'avec la fumure de 1930.

2° L'augmentation du taux de potasse a été rapide au début avec la plus forte dose de KCl (900 kg.), mais elle s'est ralentie à partir de 1930.

Au contraire, cette augmentation, lente au début avec la dose de 300 kg. de KCl et seulement relative par rapport aux témoins, s'est accélérée à partir de 1930 de telle sorte que, en 1932, la teneur du bois en  $\text{K}_2\text{O}$  est la même dans cette parcelle que dans la précédente.

La dose intermédiaire de potasse (600 kg) a donné des résultats généralement intermédiaires entre les précédents, et égaux à eux, en 1932.

On remarque que la parcelle fumée au sulfate de potasse se différencie nettement des trois autres qui ont reçu du chlorure. Le taux de potasse dans le bois, lent à s'accroître au début, y atteint, en 1932, une valeur que nous n'avions jamais observée, supérieure à l'unité (1,04).

On peut donc dire que l'accroissement de la teneur du bois en potasse, au cours d'une série d'années de fumure, dépend, en vitesse et en importance, non seulement de la quantité de potasse fournie par hectare, mais encore de l'ion auquel est unie la potasse. Dans nos essais, l'ion  $\text{SO}_4$  a constamment favorisé

l'accroissement du taux de potasse dans le bois, tandis que l'ion Cl a fait frein sur sa progression.

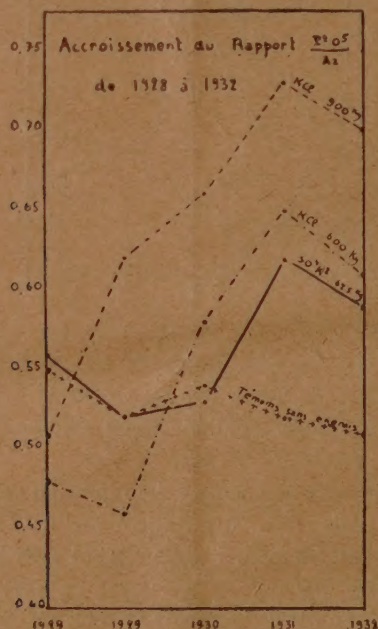
Parallèlement, c'est dans la partie fumée au sulfate de potasse que nous avons obtenu, depuis 1930, la plus forte quantité de sucre à l'hectare et la densité du moût la plus élevée.

Après 5 années consécutives de fumure, la limite de progression de la teneur du bois en potasse n'a été atteinte dans aucune parcelle. Tout ce que nous pouvons dire, c'est que cette limite sera plus élevée avec le sulfate qu'avec le chlorure.

Nous avons recherché enfin comment a varié le rapport  $\frac{P^2O^5}{Az}$  dans chacune des 3 parcelles qui ont reçu une fumure complète fortement potassique.

Les résultats sont donnés dans le graphique III.

Graphique III.



Le rapport  $\frac{P^2O^5}{Az}$  a peu varié dans les témoins et il a été plutôt en diminuant, au cours des années.

Ce rapport a été, au contraire, en augmentant dans les parcelles fumées et son maximum a été atteint en 1931, dans les conditions de l'expérience.

Dans l'ordre décroissant, les parcelles se classent ainsi pour la valeur de  $\frac{P^2O^5}{Az}$  : 900 kg. de KCl, 600 kg. de KCl et 625 kg. de  $So^4K^2$ .

D'où nous pouvons conclure que l'ion Cl uni à la potasse est plus favorable à la mise à fruit que l'ion  $SO^4$ .



Mais hâtons-nous d'ajouter que, dans la pratique, la mise à fruit est influencée par des causes si diverses que cette déduction, intéressante pour l'expérimentateur, ne l'est pas autant pour le praticien.

Il n'en reste pas moins qu'une fumure potassique équilibrée suppose un apport de potasse unie à des ions différents. Mais le sulfate de potasse est bien l'engrais potassique de choix pour la vigne.

#### Conclusions

Nous avons montré, dans ce qui précède, qu'une fumure complète fournie à la vigne pendant 5 années consécutives :

1° N'a pas provoqué, dans la suite des années, un accroissement du taux d'azote dans le bois ;

2° Qu'elle a produit, au contraire, un accroissement du taux d'acide phosphorique, surtout lorsqu'une forte fumure potassique a accompagné la fumure phosphatée ;

3° Qu'elle a déterminé également une augmentation très remarquable du taux de potasse dans le bois, allant jusqu'à doubler la dose de cet élément en 5 ans, avec le sulfate de potasse. L'ion  $\text{SO}_4$  uni à la potasse s'est montré, dans nos essais, supérieur à l'ion  $\text{Cl}$  pour favoriser la production saccharine, mais inférieur à lui pour favoriser la mise à fruit.

4° L'accroissement continu du rapport  $\frac{\text{P}^2\text{O}^5}{\text{Az}}$  pendant les 4 premières années, dans les conditions de l'expérience, et celui du taux de potasse dans le bois, qui se poursuit encore après 5 ans d'essais, attestent, avec certitude, une accumulation d'effets fertilisants résultant des fumures annuelles.

Nous constatons le fait, mais nous ne sommes pas encore en mesure de dire par quel mécanisme a lieu cette accumulation d'effets fertilisants.

De toute façon, cette constatation nous fournit des données nouvelles pour résoudre le problème de la continuité de la fumure et de son équilibre, car nous voyons déjà que l'accumulation des effets fertilisants dépend moins de la dose d'engrais utilisés que du renouvellement des apports d'engrais et de la forme sous laquelle ils sont fournis au sol.

Enfin, devant les modifications introduites par les fumures annuelles dans la composition minérale du bois et les conséquences qui en résultent au point de vue de la production en qualité et quantité, nous devons nous demander jusqu'à quel point les aptitudes ainsi développées chez la vigne sont durables et si même, dans certains cas, elles ne sont pas acquises. La nutrition minérale, à la lumière du diagnostic ligneux, nous apparaît donc comme étant à la base de l'amélioration du cépage par la sélection. La fumure rationnelle et continue de la vigne peut, dans ce but, nous être d'un grand secours (1).

E. VINET,

directeur-adjoint de la Station œnologique  
régionale d'Angers.

(1) Nous tenons une fois de plus à remercier M. Halopeau, Directeur du Laboratoire Agricole de Maine-et-Loire, de sa précieuse collaboration analytique.



## ACTUALITÉS

La récolte des vins en 1933 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La production des vins et les stocks à la propriété en 1933, 1932, 1931 et 1930 (tableau). — Erratum (N. D. L. R.).

**La récolte des vins en 1933.** — Les deux tableaux ci-après reproduits donnent la caractéristique de la récolte des vins dans chaque département, à l'automne 1933 et celle des stocks restant à la propriété au début de la campagne actuelle. La comparaison avec les trois exercices précédents est rendue facile ; elle est intéressante à faire.

Avec ses 49 millions 700.000 hectolitres, la récolte de la Métropole vient au troisième rang des cinq dernières campagnes qui ont donné respectivement 63 millions (1929), 57 millions et demi (1931), 49 millions 7 (1933), 47 millions 6 (1932) et 42 millions (1930). La dernière récolte métropolitaine se classe donc bien comme une récolte moyenne en quantité. Rappelons qu'elle s'annonçait en juin comme devant être une très forte récolte, au moins égale à celle de 1929.

La récolte algérienne, avec 16 millions 700.000 hectolitres, se classe la seconde des cinq dernières campagnes qui ont donné respectivement 18 millions 3 (1932), 16 millions 7 (1933), 15 millions 8 (1931), 13 millions 6 (1930) et 12 millions 8 (1929). Ici encore une diminution fort importante s'est produite dans les trois derniers mois. Les pronostics avaient dépassé le chiffre de 20 millions d'hectolitres au début de l'été. Il faut donc considérer qu'en Algérie aussi la récolte de 1933, bien qu'apportant un volume impressionnant aux ressources du pays, est une récolte seulement moyenne.

Groupées, les deux productions avaient permis, il y a six mois, de présager une récolte surmoyenne, très dangereuse pour le marché des vins, dépassant 80 millions d'hectolitres. Les réductions apportées par la sécheresse, le siroco, les orages et les inondations, l'Oidium et les Vers de la grappe, la Pourriture ont ramené ce total à un chiffre moyen de 66 millions d'hectolitres et demi, environ, se classant le troisième des cinq dernières campagnes : 75 millions 7 en 1929, 73 millions 3 en 1931, 66 millions 4 en 1933, 65 millions 9 en 1932, 55 millions 6 en 1930. Il y a très peu d'écart entre la récolte française de 1933 et celle de 1932, mais la répartition par régions est sensiblement différente, la diminution de récolte ayant porté surtout, en 1932, sur la vendange méridionale.

Les stocks à la propriété sont plus élevés dans la Métropole qu'on l'estimait, après la faible récolte de l'an dernier. Les stocks de l'Algérie sont au contraire très faibles, malgré la très grosse récolte de l'an dernier. On savait déjà que la quasi-totalité de la vendange des trois départements africains s'était écoulée sans difficulté. L'anomalie que nous signalons tient certainement à la qualité des vins et aux effets du blocage préventif qui ont empêché de vendre en premier un volume de vins métropolitains important. Au total, c'est un report de 5.840.000 hectolitres qui s'ajoute à la récolte de 1933, donnant un chiffre de 72.262.269 hectolitres de ressources à la propriété, au début de l'exercice 1933-1934.

On sait que ce total, dépassant d'abord le chiffre limite de 70 millions d'hectolitres prévu par la loi, a déclenché le blocage, et que dépassant aussi celui de 72 millions d'hectolitres, autre chiffre limite, il a automatiquement soumis à la distillation obligatoire les viticulteurs visés à l'article 10 de la loi codifiée du 4 juillet 1931. Les décrets que nous publierons donnent les détails de l'application de ces deux obligations.

Les tableaux que nous venons de résumer ne renseignent pas sur la qualité des vins de 1933. Nous avons dit qu'elle était, presque partout, bonne ou très bonne. Le Midi prend cette année sa revanche sur les débuts de 1933, où ses vins étaient délaissés ; on recherche les vins nouveaux du Languedoc, et les vins de l'Afrique du Nord se placent bien moins facilement que l'an dernier.

Quel sera le facteur dominant du sort de la récolte 1933 ? Sans aucun doute,



ce facteur de qualité. Si la consommation a absorbé, l'an dernier, près de 70 millions d'hectolitres de vins dont une bonne partie étaient de qualité inférieure à la moyenne, elle peut absorber en 1934, en plus, les quelque 2 millions d'écarts que nous venons de constater. Il suffit, pour cela, que la situation économique générale des consommateurs ne soit pas sensiblement différente de celle de l'an dernier.

Or en ce début d'année, nous voulons croire ardemment que cette situation s'améliorera. — H. A.

**Situation viticole et vinicole du Languedoc.** — Les grands froids qui ont succédé aux pluies n'ont pas permis à l'excès d'eau contenue dans le sol et même en nappes à la surface, de s'évaporer. Ce qui fait qu'au moment du dégel, le terrain a été autant détrempé que pendant la période des pluies. Les travaux de labours et de déchaussages ne peuvent pas encore se faire, sauf dans les vignes des coteaux que le soleil de ces derniers jours et un peu de vent ont desséchés.

Pour occuper les ouvriers de l'exploitation, on fait tailler les vignes où l'on peut pénétrer sans s'enfoncer. La taille s'est même pratiquée pendant que le sol était encore gelé, afin d'avancer les travaux. Cette taille aurait gagné à être retardée ; mais on ne peut pas faire comme on veut. L'agriculture en général, et la viticulture en particulier, traversent une période qui est pénible pour les propriétaires terriens, beaucoup plus que pour les ouvriers. Ces derniers sont en majorité payés à l'année. Quant aux journaliers ruraux, ils possèdent presque tous des lopins de terre qu'ils exploitent en dehors du travail de la journée et souvent avec le matériel de leurs employeurs.

Les vignes taillées, surtout les jeunes, auront souffert des fortes gelées. Celles qui étaient déjà déchaussées et dont les cuvettes étaient pleines d'eau, ainsi que les vignes submergées, ont eu une partie de leurs tissus désorganisés par la glace. Heureusement que les terrains détrempés par les pluies abondantes qui étaient tombées avant les fortes gelées n'avaient pas permis les travaux de déchaussage. Le mal aurait été plus important et aurait pu atteindre les racines.

Tous les travaux ont un retard énorme dans le vignoble.

Les fumiers et engrais n'ont pas pu être employés ; les plantations et les remplacements ne sont pas faits.

Pour les plantations, il vaut mieux qu'en raison des grands froids que nous avons subis, les racines soient restées en pépinières où ils sont généralement bien buttés. Les ouvriers agricoles ne veulent pas prendre l'habitude, dans notre région, de butter fortement les plants qu'on met en terre l'automne. Puis on s'étonne qu'au printemps, un certain nombre restent endormis. Lorsqu'on craint des froids rigoureux l'hiver, on ne doit pas non plus raccourcir les pousses des racinés, au moment de leur plantation en automne. La taille se fera en février seulement.

Les gadoues, les fumiers de ferme, les superphosphates, les engrais potassiques qui s'emploient en automne devront être répandus aussitôt que le terrain sera prêt puisque ce travail n'a pas pu être fait jusqu'à maintenant.

Les nitrates et engrais azotés, pour vignes à faible végétation, ne doivent être employés qu'en février, mars et avril.

Le Mildiou avait anémié la vigne en 1932. Les pluies abondantes de l'automne 1933 auront essuyé un peu le sol. L'emploi des engrais s'impose plus que jamais cette année, si l'on veut avoir de la récolte et conserver la vigueur aux vignes.

Il ne faut pas que le viticulteur se laisse détourner des fumures, sous le prétexte que les travaux sont en retard. Aussitôt que le temps le permettra, il sera nécessaire d'activer tous les travaux en employant le plus de personnel possible.

Faire les traitements d'hiver contre les insectes nuisibles et les cryptogames dont la multiplication est favorisée par l'humidité.

Il ne faut pas croire que beaucoup d'insectes sont tués par les grands froids. La nature les a organisés pour résister aux températures basses de l'hiver. Si on ne les détruit pas par des traitements appropriés que tous les viticulteurs connaissent, on les verra apparaître aux premières chaleurs du printemps et se

# La production des vins et les stocks à la propriété en 1933, 1932, 1931, et 1930

DÉPARTEMENTS	PRODUCTION				STOCKS A LA PROPRIÉTÉ			
	1933	1932	1931	1930	1933	1932	1931	1930
Ain.....	220.246	385.651	375.902	263.957	39.437	25.958	22.739	29.862
Aisne.....	19.054	25.678	20.775	9.275	2.696	3.917	5.419	6.450
Allier.....	475.625	305.447	207.789	97.251	25.205	11.787	6.300	10.234
Alpes (Basses)-	70.048	75.994	71.284	30.014	1.836	965	761	731
Alpes (Hautes)-	45.925	48.926	46.328	16.937	687	401	384	813
Alpes-Maritimes	106.428	102.779	104.697	80.334	3.644	4.230	3.385	3.670
Ardèche.....	331.914	652.806	745.805	494.100	31.151	43.752	7.663	27.872
Ardennes.....	207	113	153	5	10	3	2	
Ariège.....	51.544	37.944	409.681	89.857	975	1.726	4.575	4.685
Aube.....	48.235	409.078	407.358	16.736	25.414	21.779	18.987	35.880
Aude.....	5.429.481	6.245.467	7.004.416	4.971.403	940.039	453.464	404.637	623.474
Aveyron.....	474.724	187.985	337.497	184.975	5.634	8.225	4.195	8.410
Bouches-du-Rhône.....	4.525.138	4.357.174	4.188.347	4.026.280	417.831	555.834	89.347	150.238
Cantal.....	968	1.669	2.679	2.240	45	21	7	11
Charente.....	819.252	663.659	975.620	1.059.338	28.478	47.497	39.116	23.042
Charente-Inférieure.....	4.429.445	4.155.800	4.305.749	4.096.405	52.330	32.540	59.754	86.652
Cher.....	130.534	226.031	150.477	100.957	23.622	8.153	7.905	25.505
Corrèze.....	24.612	46.174	45.943	48.835	2.789	964	577	2.850
Côte-d'Or.....	442.688	310.483	291.988	214.314	405.000	100.015	97.840	148.864
Creuse.....	<sup>a</sup>	<sup>b</sup>	<sup>b</sup>	<sup>b</sup>	<sup>a</sup>	<sup>a</sup>	<sup>a</sup>	<sup>a</sup>
Dordogne.....	637.503	798.624	860.855	840.347	53.797	21.003	29.442	53.240
Doubs.....	502	3.740	5.319	1.709	44	464	241	381
Drôme.....	358.894	418.054	376.443	298.705	49.467	9.593	8.242	12.946
Eure.....	108	85	38	46	20	15	21	19
Eure-et-Loir.....	1.635	4.974	869	786	219	83	446	440
Gard.....	4.605.756	3.340.650	4.209.273	2.879.820	291.937	461.554	427.446	334.345
Garonne (Haute)-	445.294	359.787	898.230	673.810	31.385	62.817	27.736	58.993
Gers.....	931.300	769.409	4.180.732	4.066.246	402.679	475.175	87.504	111.338
Gironde.....	3.368.422	3.627.842	3.826.062	2.549.509	4.005.034	758.405	898.424	1.196.034
Hérault.....	40.771.521	7.063.182	42.616.306	8.741.181	825.912	1.023.501	632.113	1.185.452
Ille-et-Vilaine.....	42	23	34	29	24	23	15	7
Indre.....	246.900	305.923	200.006	214.915	49.061	5.219	40.881	15.498
Indre-et-Loire.....	4.007.275	942.634	644.788	394.126	95.912	37.307	68.190	163.538
Isère.....	394.766	599.292	630.861	435.492	13.509	41.738	13.616	15.754
Jura.....	33.891	85.838	407.246	52.434	23.291	30.943	23.682	46.553
Landes.....	236.228	344.968	341.968	276.210	33.061	13.494	16.416	29.144
Loir-et-Cher.....	1.052.007	4.084.572	608.713	519.362	111.122	22.949	98.596	189.320
Loire.....	197.670	313.885	297.526	256.759	34.730	46.054	4.378	6.750



Loire (Haute-)	18,543	30,250	49,622	35,747	1,432	1,053	995	902
Loire-Inférieure	1,044,384	815,530	848,346	634,062	48,415	43,401	50,432	102,971
Loiret	284,493	385,021	178,893	201,891	65,025	21,882	46,732	78,923
Lot	425,726	184,467	287,847	269,332	8,549	8,549	5,178	5,542
Lot-et-Garonne	562,525	577,777	771,593	866,206	35,987	31,890	34,824	35,051
Lozère	18,286	17,427	29,713	45,612	156	205	124	290
Maine-et-Loire	1,044,087	746,440	791,821	732,809	24,182	33,548	43,022	70,950
Marne	250,549	287,634	313,071	219,884	111,984	118,024	86,996	79,230
Marne (Haute-)	9,023	25,519	21,987	12,288	1,639	996	2,097	6
Mayenne	866	563	631	249	25	30	12	12
Meurthe-et-Moselle	26,399	48,982	46,903	28,262	6,798	5,931	4,925	4,992
Meuse	8,975	13,036	8,886	8,644	991	896	1,047	895
Morbihan	5,320	3,939	4,449	3,727	50	73	75	192
Moselle	48,687	28,715	28,356	20,641	4,711	5,347	5,143	7,888
Nièvre	59,404	406,578	58,898	18,627	13,469	3,995	4,272	13,362
Puy-de-Dôme	174,675	325,842	301,964	484,392	26,017	48,039	14,125	19,294
Pyrénées (Basses-)	127,927	144,335	191,209	130,665	12,965	43,400	8,495	17,926
Pyrénées (Hautes-)	87,830	70,626	132,175	90,694	2,346	4,560	4,958	3,648
Pyrénées-Orientales	3,129,946	2,744,455	4,075,910	2,712,276	234,780	314,615	482,040	246,444
Rhin (Bas)	195,434	272,752	394,591	317,540	29,188	59,434	33,697	41,605
Rhin (Haut)	239,791	344,698	490,560	535,458	29,360	38,462	27,714	23,998
Rhône	431,368	760,980	714,654	395,741	153,891	95,083	97,621	107,796
Saône (Haute-)	4,684	18,185	45,085	12,300	1,251	946	1,237	996
Saône-et-Loire	433,597	916,161	845,258	413,662	121,779	128,753	102,523	235,272
Sarthe	67,716	53,919	34,060	12,242	6,965	3,634	457	19,423
Savoie	179,908	276,780	330,490	284,456	7,579	4,061	6,037	6,731
Savoie (Haute-)	36,568	45,703	79,109	53,095	1,252	2,496	2,161	2,617
Seine	55	65	28	23	11	1	6	10
Seine-et-Marne	7,853	10,841	7,303	6,485	1,295	1,060	777	819
Seine-et-Oise	2,913	3,338	2,713	2,649	459	409	289	407
Sèvres (Deux-)	186,388	144,187	120,302	111,709	8,243	4,031	41,336	29,672
Tarn	578,740	813,033	1,436,234	735,606	73,939	54,873	21,331	62,937
Tarn-et-Garonne	285,198	268,953	588,723	461,732	19,916	41,448	14,890	31,760
Var	2,180,892	2,496,988	2,206,140	1,717,130	108,726	46,784	41,589	102,746
Vaucluse	1,062,775	1,149,578	1,147,311	539,524	93,668	40,255	36,107	61,745
Vendée	860,007	706,305	629,556	664,995	44,296	22,999	41,108	56,798
Vienne	519,624	465,331	444,931	436,023	41,577	24,979	64,597	87,254
Vienne (Haute-)	3,109	2,305	3,041	4,394	45	98	53	30
Vosges	5,623	14,801	12,708	11,980	1,171	935	1,054	1,207
Yonne	445,250	265,967	189,478	85,938	39,032	24,361	24,993	46,300
Totaux pour la France	49,690,867	47,634,005	57,457,916	42,014,074	5,480,248	4,328,921	3,835,441	6,485,625
Algérie	6,844,721	8,096,550	6,593,954	5,648,074	304,450	286,382	187,838	335,220
Oran	8,262,633	8,480,440	7,833,120	6,579,372	89,237	128,904	78,872	84,751
Constantine	1,626,602	4,737,902	1,429,295	4,363,913	66,511	70,202	35,587	75,000
Territoires du Sud	"	"	"	"	"	"	"	"
Totaux pour l'Algérie	16,730,956	48,314,892	15,856,009	13,561,385	380,198	585,488	302,257	494,971
Total général	66,421,823	65,948,897	73,314,555	55,572,459	5,840,446	4,914,409	4,137,698	6,680,596

multiplier rapidement. Il en est de même des cryptogames. Nous répétons que les traitements d'hiver ont une importance capitale.

*A la cave.* — Aussitôt que la température sera devenue normale et toujours avant le mois de mars, soutirer les vins qui auront fait d'assez forts dépôts, à la suite des grands froids. Il ne faut pas soutirer les vins à l'air, pendant la période des froids rigoureux. Ouiller et fermer les foudres et cuves.

*Marchés viticoles et défense du vin.* — Nous venons de traverser la période de fin d'année qui est toujours calme pour le commerce des vins.

Les négociants s'approvisionnent en octobre, novembre et début décembre. À partir du 15 décembre, les voyageurs des maisons de commerce rentrent et ne repartent pas avant le milieu de janvier, ce qui fait que les réapprovisionnements ne commencent pas avant février. Aussi les marchés qui se tiennent chaque semaine dans les villes des centres viticoles manquent totalement d'activité et sont peu fréquentés du 15 décembre au 15 janvier.

Nous ne devons donc pas nous étonner du calme qui règne sur toutes nos places les jours de marché en ce moment.

Les prix se maintiennent au taux pratiqué fin novembre et début décembre, mais il ne se traite pas d'affaires importantes. Le courant d'affaires de février pourra amener une hausse qui se dessine déjà. Il faut que le propriétaire soit raisonnable, dans ses demandes, s'il veut écouler son vin normalement.

Le consommateur n'a pas des fonds à sa disposition, comme il en avait précédemment. Si on lui faisait payer le vin trop cher, il se restreindrait probablement. Nous devons chercher à arriver à la récolte, sans stock, si nous voulons que la nouvelle campagne débute bien.

Nous avons toujours remarqué que de bons débuts influent sur la marche des affaires du courant de l'année.

La propagande pour la consommation du vin produit ses effets, surtout celle du corps médical qui est diffusée dans la presse et par T. S. F. Cette campagne doit continuer méthodiquement.

Ne pas attendre la récolte pour organiser la propagande de la consommation du raisin de table, qui doit devenir un débouché important. Les stations uvales méritent surtout une réorganisation complète à leur base. La direction doit en être confiée aux praticiens et non aux politiciens.

Les viticulteurs, les agriculteurs qui connaissent leurs besoins et les produits qu'ils font venir sont qualifiés pour s'organiser et se défendre pratiquement, tandis que les élus ne recherchent que des buts politiques, souvent contraires aux intérêts économiques des régions et de la France entière.

La ville de Béziers, centre essentiellement viticole de la région méridionale, organise un « Concours à la gloire du vin ». Les inscriptions à ce concours ou bien les demandes de renseignements sont reçues jusqu'au 15 courant au bureau du secrétariat de la Mairie de Béziers.

Ce concours-dégustation (vins de consommation courante et vins spéciaux, eaux-de-vie de vin et de marc) est ouvert : aux producteurs appartenant aux départements de l'Hérault, de l'Aude, du Gard et des Pyrénées-Orientales ; aux négociants, pour présenter des vins de pays ou de coupage ou des eaux-de-vie provenant des vins récoltés dans les départements sus-désignés.

Chaque concurrent doit mettre à la disposition du jury trois échantillons de un litre pour chaque quantité de vin ou deux flacons d'eau-de-vie. Les échantillons seront prélevés par des délégués du Comité. Le droit d'inscription est de 5 fr. par qualité de vin ou d'eau-de-vie.

On fera connaître le règlement du concours aux intéressés. Nous espérons que ce concours « à la gloire du vin » sera grandiose et impressionnant, puisqu'il est organisé par la ville qui se dit la « Capitale du vin ».

Il est temps qu'on s'organise pour faire apprécier les produits supérieurs de notre sol méridional. — E. F.

*Erratum.* — Une « coquille » a fait imprimer, à la fin de la note du numéro précédent sur l'Alphonse Lavallée « avant l'arrivée des vins cuits » ; c'est « avant l'arrivée des Cinsauts » que l'auteur avait écrit l.

(N. D. L. R.).



## REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au dessus; 10°, 160 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1<sup>er</sup> choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1<sup>er</sup> crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5<sup>es</sup> crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1<sup>er</sup> crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2<sup>es</sup> crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1<sup>er</sup> crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1<sup>er</sup> crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2<sup>es</sup> crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1<sup>er</sup> Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1<sup>er</sup> côtes, de 500 à 600 fr. ; Mâconnais, 400 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2<sup>o</sup> choix, 550 à 650 fr. Blancs Mâcon, 1<sup>er</sup> côtes, 650 à 850 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — Orléanais. — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 700 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 6 fr. 50 à 13 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Blancs de blancs, 10 à 13 fr. ».

MIDI. — Nîmes (9 janvier 1934). — Cote officielle : Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 11°, de 95 à 125 fr. ; Costières, 11°5 à 12°, de 135 à 150 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 10 fr. le degré ; Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Montpellier (9 janvier). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 11°, de 80 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ; Esprit de vin à 86°, 520 à 530 fr. ; Marc à 86°, 480 fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 475 fr.

Béziers (9 janvier). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, » de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minérvois (7 janvier). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (6 janvier). — Vins de 8°5 à 12°. 9 fr. à 11 fr. 50. Chambre de commerce).

Carcassonne (6 janvier). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. 25 à 12 fr. » le degré.

Narbonne (9 janvier). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. Pas de cote.



## COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

**Céréales.** — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 124 fr. 50 le quintal, orges, 60 fr. à 66 fr.; escourgeons, 58 fr. à 70 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr. »; seigle, 59 fr. » à 67 fr. 50; sarrasin, 77 fr. à 88 fr.; avoines, 45 fr. » à 51 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.

**Pommes de terre.** — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 48 à 55 fr.; Sterling, 50 à 55 fr.; Rosa, 65 à 75 fr.; nouvelles d'Algérie, de 180 à 220 fr.; du Midi, 200 à 240 fr.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 65 fr. à 100 fr.; paille d'avoine, de 65 fr. à 100 fr.; paille de seigle, 65 fr. à 100 fr.; luzerne, 235 fr. à 305 fr.; foin, 235 fr. à 305 fr.

**Semences fourragères.** — Trèfle violet, de 650 à 900 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

**Tourteaux alimentaires (Marseille).** — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

**Sucres.** — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 226 fr. » à 227 fr. 50.

**Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité).** — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. ». — VEAU, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 20. — Longe, de 8 fr. » à 12 fr. ».

**Produits œnologiques.** — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

**Engrais (le quintal métrique).** — *Engrais potassiques* : Sylvinité (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique)] l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiées (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

**Soufres** : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 150 fr. 100 kgs; neige, 153 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycerinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, — Mandarines, 250 à 375 fr. — Oranges d'Algérie, 150 à 275 fr. — Poires de choix, 450 à 1.100 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 350 à 700. — Pommes communes, 150 à 350 fr. — Raisin du Midi blanc, 500 à 750 fr. — Noix, de 350 à 550 fr. — Figs, 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Marrons, 80 à 135 fr. — Dattes, 350 à 850 fr. — Haricots verts, de 500 à 600 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 60 fr. le cent. — Carottes, de 90 à 140 fr. — Endives, de 400 à 450 fr. — Salsifis, de 110 à 250 fr. les 100 boîtes. — Tomates d'Algérie, de 320 à 350 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. — Oseille, 80 à 150 fr.



## CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Les premières séances de l'année nouvelle ont reflété les mêmes tendances que celles de l'année passée et l'irrégularité reste la note dominante du marché de Paris. Il n'y a rien là qui doive surprendre, car aucun fait nouveau favorable ne s'est manifesté depuis un mois et le monde capitaliste se retrouve aujourd'hui en face des mêmes redoutables inconnues qui encourageaient sa passivité il y a exactement un an.

En fait, après avoir soulevé d'enthousiastes vagues d'espérance, les grandes Conférences politiques et économiques qui se sont tenues en 1933 ont pratiquement échoué. Le Pacte à quatre, comme d'ailleurs la Conférence de Londres ont révélé leur impuissance à concilier les exigences des uns et le conservatisme des autres.

Après bien des discours, défenseurs et adversaires du traité de Versailles se sont séparés sans avoir abouti à un compromis. De même, toutes les grandes nations productives, qui avaient inutilement discuté à Londres, se sont délibérément installées dans la crise en s'abritant obstinément derrière leurs barrières douanières considérablement renforcées.

Enfin, pour couronner le tout, notre pays a connu, une fois de plus, une ère de difficultés budgétaires dont nous ne sommes pas encore sortis.

Dans ces conditions, la Bourse ne pouvait qu'éprouver un sentiment général de défiance qui s'est traduit surtout par une baisse sensible de tous les fonds d'Etat et des valeurs à revenu fixe.

Par contre, malgré les gros nuages noirs qui obscurcissent encore les horizons politique et économique, nos grandes valeurs industrielles se sont relativement bien comportées pendant cette année d'attente et d'indécision.

L'attitude résistante de cette importante partie de la cote montre que notre marché surveille attentivement l'évolution de la crise et tient compte des nombreux indices encourageants qui marquent de semaine en semaine les étapes qui nous séparent de la guérison économique.

En somme, si l'on veut bien admettre avec tous les gens d'expérience que nous avons depuis longtemps dépassé le point culminant de la crise, il semble qu'il suffirait de ranimer peu à peu la confiance pour faire jaillir l'étincelle de l'action dans l'esprit de la grosse majorité des capitalistes. Pour arriver à ce résultat, il faut nécessairement restaurer le crédit public et amener aussi les disponibilités à sortir de leurs cachettes. Ce résultat, une fois acquis, les capitaux entreront d'eux-mêmes dans le circuit de l'activité boursière pour le plus grand profit de ceux qui auront su, en temps utile, garnir leur portefeuille de titres de bonne qualité.

*Bourse de Londres*

Au lendemain des fêtes de Noël et du Jour de l'An, le Stock Exchange s'est remis aux affaires avec optimisme. Les valeurs industrielles locales attirent toujours l'attention, mais on note également un regain d'activité sur les Mines d'Or et sur les Valeurs de Textiles. On signale également de bons achats en valeurs de tabac et d'automobiles. Nouvelle et sensible hausse des Caoutchoutières et des Pétroles.

ANDRÉ PLY,

de la Banque de l'Union Industrielle Française.

## PETIT COURRIER

Abonné Paris. — La taxe sur les superbénéfices des Mines d'or sera certainement modifiée dans un sens favorable à l'industrie aurifère.

Il est vraisemblable que le montant perçu en excédent sera remboursé aux mines.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

*Le gérant : JULES LEGRAND.*





### VITICULTEURS !

Les circonstances climatiques ne permettant pas de récolter avec certitude tous les ans, plantez les vignes hybrides extra-sélectionnées de

**MACLET-BOTTON**

spécialiste-hybrideur

Route de Riottier, 74

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

qui assureront toujours sans sulfatage, malgré les intempéries, une récolte d'un bon vin riche en alcool. Demandez la brochure illustrée, franco :

*La Viticulture Nouvelle* N° 20



## SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

### GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins **RÉSISTANTES** au **MILDIOU** et au **ROT**

Prix courant franco sur demande

### LA VIGNE A GRAND RENDEMENT, 2<sup>e</sup> ÉDITION

Description des Hybrides jusqu'au n° 14.500, culture, taille et vinification, etc.

530 pages, 11 gravures, 17 planches hors texte

Envoi franco contre 26 fr. — C/c Lyon 377.47 — Contre remboursement 27 fr. 50

**J.-F. RAVAT**, Ingénieur civil des mines, **MARCIGNY (S.-et-L.)**

### Eric Coulondre, Cadoule par Lunel (HÉRAULT)

100 hectares Hybrides Seibel. Couderc. Baco. B. Seyve.

Collection complète, nouvelle Hybridation **Seyve-Villard** véritable révolution apportant aux Viticulteurs les quatre qualités recherchées réunies.

*Fertilité. Vigueur. Résistance*

*pratique aux maladies. Finesse et bouquet du vin.*

## DÉTRUISEZ TOUS LES PARASITES DES ARBRES FRUITIERS ET DES VIGNES

PAR LE TRAITEMENT D'HIVER PREVENTIF ET POLYVALENT

### A L'ÉCORSÈNE

Composition anthracénique, adhésive, siccatrice, neutre, émulsionnable

**ÉCORSÈNE** (marque déposée). — L'écorsène réalise le traitement d'hiver le plus complet des ceps de vignes et arbres fruitiers dont les vieilles écorces, les mousses et les lichens abritent des légions de parasites, œufs d'hiver, larves, chrysalides ; l'écorsène régénère les vieilles écorces. **Écorsène** = : écorces saines, fruits sains.

DEMANDEZ-NOUS ÉCHANTILLON ET NOTICE SPÉCIALE, GRATIS ET FRANCO.

Société Française des Produits Sanitaires : 18, rue Charles-Basée, FONTENAY-sous-BOIS (Seine)